

# LOMITO 100% IBERICO BELLOTA

**CODICE**

79272

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE**

Spagna

**PESO**

1 kg

Salame stagionato realizzato con la "presa", parte pregiata del maiale Ibérico

**DESCRIZIONE**

Viene prodotto a partire dalla "presa", la parte più magra della coppa, uno dei tagli più pregiati del maiale Ibérico; viene marinato 2-3 giorni con aglio, vino e spezie, quindi insaccato in budello naturale e stagionato; è privo di conservanti

**ASPETTO**

Di forma lunga e stretta; la fetta è di colore rosso rubino intenso e compatta, con la marezatura presente e ben distribuita

**SAPORE**

Intenso e profondo, con note di ghianda e frutta secca, e una marcata presenza di note ferrose

**PRODUTTORE**

País de Quercus - Badajoz (Estremadura, Spagna)

**SELEZIONATO PERCHÈ**

Abbiamo scelto País de Quercus perchè alleva i maiali e trasforma le carni senza alcun utilizzo di conservanti o altri additivi

**CURIOSITÀ**

Il contenuto di acido oleico (acido grasso monoinsaturo appartenente alla famiglia degli Omega-9) della carne di maiale Ibérico alimentato a erba e ghiande è pari al 58-65%, di poco inferiore a quello dell'olio di oliva (65-79%)

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Si consiglia di togliere il budello, quindi tagliare a coltello le fette in maniera sottile: ottime da mangiare come comfort food oppure per arricchire un piatto di salumi o la farcia di una pizza